

Galette dei re limone e pistacchio

Ingrédients

- 50g di burro fuso
- 10g di sale
- 250g di acqua
- 325g di burro
- 10 minuti prima della fine del riposo dell'impasto, togliete il burro dal frigorifero. Battete il burro con il mattarello più volte, in modo che diventi elastico ma non morbido o caldo. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
- 30g di zucchero
- 15g di amido di mais
- 80g di succo di limone
- 50g di latte
- 75g di zucchero a velo
- 100g di farina di pistacchi
- 15g di amido di mais
- 2 uova
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Un'ultima ricetta di galette per concludere questo periodo dell'epifania 2023!
2. Questa volta con una versione pistacchio & limone (che si può facilmente trasformare in una versione mandorla & limone o anche nocciola & limone se preferite).
3. In questa ricetta, si sente più il limone che il pistacchio, se preferite il contrario potete aggiungere della purea di pistacchio nella frangipane e/o ridurre la quantità di succo di limone nella crema pasticcera.
4. Infine, come sempre potete usare una pasta sfoglia commerciale se non avete tempo/motivazione per farla in casa!
5. Materiale: FrustaMattarelloTeglia forataSac à pocheBocchetta 18mmIngredienti: Ho usato i pistacchi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Mettete l'acqua, il burro precedentemente fuso e il sale nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio.
7. Aggiungete poi la farina e impastate a velocità 1 per 1 o 2 minuti.
8. Fermate l'impasto appena diventa omogeneo, se impastate troppo tempo la pasta diventerà elastica.
9. Infarinare leggermente il piano di lavoro, adagiate l'impasto sul piano e formate una palla.
10. Stendetela leggermente formando un piccolo rettangolo, poi copritelo con pellicola a contatto e mettetelo in frigo per almeno 30 minuti.
11. 10 minuti prima della fine del riposo dell'impasto, togliete il burro dal frigorifero.
12. Battete il burro con il mattarello più volte, in modo che diventi elastico ma non morbido o caldo.
13. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
14. Mettete il burro al centro di un foglio di carta forno e ripieгатelo in modo da ottenere un piccolo rettangolo.
15. Stendete il burro in questa "busta" di carta forno in modo da avere uno spessore omogeneo, poi mettetela in frigo insieme all'impasto affinché abbiano la stessa temperatura.
16. Poi, stendete l'impasto in modo che sia della stessa lunghezza e 2 volte più largo del burro.
17. Posizionate il burro al centro dell'impasto e ripiegate l'impasto in modo da racchiudere il burro, facendo attenzione a non intrappolare bolle d'aria tra il burro e la pasta.

18. Sigillate i due elementi premendo con il mattarello.
19. Poi, stendete la pasta (se necessario, ricordatevi di infarinare il piano di lavoro).
20. La pasta deve essere lunga da 3 a 4 volte la larghezza.
21. Poi rimuovete la farina in eccesso con un pennello, quindi fate un giro doppio: ripiegate un pò il fondo della pasta verso l'alto, poi la parte superiore della pasta verso il basso (il punto in cui si incontrano non deve essere al centro, ma nella metà inferiore della pasta).
22. I bordi dovrebbero unirsi correttamente, potete tirare leggermente la pasta per ottenere dei bordi che si congiungano bene, ma senza sovrapporsi.
23. Poi, piegate la pasta in due, quindi ruotate la pasta di un quarto di giro, in modo che l'apertura sia sul lato destro (come un libro).
24. Sigillate il lato superiore e inferiore della pasta premendo leggermente con il mattarello.
25. Se la pasta è ancora fredda e ha la giusta consistenza, potete continuare con il secondo giro doppio, altrimenti copritela e mettetela in frigo per 30 minuti prima di continuare.
26. Dopo il secondo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela in frigorifero per almeno 30 minuti.
27. Dopo il riposo, fate nuovamente due giri doppi (come la prima volta, se sentite che la vostra pasta si è riscaldata, che si attacca o ci sono altri problemi, potete metterla in frigo per qualche minuto tra il terzo e il quarto giro doppio).
28. Una volta effettuato l'ultimo giro doppio, coprite la pasta e lasciatela riposare per almeno altri 30 minuti.
29. Scaldate il latte.
30. Sbattete i tuorli con lo zucchero, le scorze e l'amido di mais.
31. Aggiungete il succo di limone.
32. Versate il latte caldo sul composto precedente, e poi rimettete tutto nella casseruola.
33. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
34. Coprite la crema con pellicola a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.
35. Amalgamate il burro a pomata con lo zucchero a velo, la farina di pistacchi e l'amido.
36. Aggiungete le uova.
37. Frangipane: Mescolate la crema pasticcera al limone con la crema di pistacchio, poi conservate in frigo fino al montaggio.
38. La cottura: 1 uovo per la doratura Prelevate due pezzi di pasta sfoglia di circa 270-.
39. Stendeteli in due cerchi di circa 30cm di diametro.
40. Mettete la frangipane con un sac à poche sopra e aggiungete la fava in quel momento.
41. Coprite con il secondo strato di pasta, saldate bene i bordi con un pò d'acqua.
42. Mettete la galette a raffreddare per almeno 1 ora (potete lasciarla tutta la notte se necessario).
43. Quindi rigirate la galette su una teglia ricoperta di carta forno.
44. Dorate la galette la prima volta con l'uovo sbattuto.
45. Rimettete la galette in frigo per 30 minuti.
46. Doratela una seconda volta, poi rimettetela in frigo altri 30 minuti.
47. Infine, incidetela con il motivo desiderato.
48. Infornate in forno preriscaldato a 180°C per 35 a 40 minuti, poi lasciate intiepidire prima di gustare!